



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی - درمانی قزوین  
معاونت پژوهشی دانشکده بهداشت  
کمیته تحقیقات دانشجویی

## **عنوان**

بررسی میزان pH انواع نان در نانوائی های شهرستان خدابنده و حومه آن در سال ۱۳۹۶

## **استاد راهنما**

دکتر رزاق محمودی

## **مجریان**

حاتم ابراهیمی

نسیم بیگلری خوش مرام

سال ۹۷

## چکیده

زمینه: نان یکی از مهم ترین فرآورده حاصل از گندم می باشد. مقادیر قابل توجهی از پروتئین ها ، املاح و مواد معدنی از نان تأمین می شود که وجود جوش شیرین در نان مانع جذب آنها می شود.

هدف: در این مطالعه میزان pH در نان های مصرفی شهرستان خدابنده و حومه ی آن مشخص گردید.

مواد و روش ها: در این مطالعه توصیفی – تحلیلی برای بررسی pH نان و در نهایت اطلاع از استفاده از جوش شیرین ، ۶۸۰ نمونه نان لواش ، ۱۴۴ نمونه نان بربری و ۶۰ نمونه نان سنگک ( در مجموع ۸۸۴ نمونه انواع نان) از نانوائی های شهرستان خدابنده به طور تصادفی نمونه برداری شد. نمونه ها به تفکیک فصول مختلف جمع اوری شدند و به آزمایشگاه کنترل مواد غذایی دانشکده بهداشت قزوین منتقل شد. pH نان مطابق استاندارد شماره ۲۶۲۸ موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران و با استفاده از دستگاه pH متر اندازه گیری شد.

یافته ها: ۵/۴۲ درصد نمونه ها pH بالای ۶/۲ داشتند. بیشترین pH بالا در نان بربری با ۱۲/۵ درصد مشاهده شد. بین pH بالای ۶/۲ و نان های مختلف اختلاف آماری معنی دار مشاهده شد ( $p < 0.05$ ) اما این میزان با فصول مختلف اختلاف معنی دار نداشت.

نتیجه گیری: با توجه به اینکه استفاده از جوش شیرین در تولید نان از طرف وزارت بهداشت ممنوع است اما همچنان در تولید نان استفاده میشود. استفاده از جوش شیرین در نان بربری نسبت به نان لواش و سنگک بیشتر است و نیاز به نظارت بیشتری دارد. آموزش به نانوائان و مردم از طریق رسانه های جمعی و دستگاه های ذیربط توصیه می شود.

کلید واژه ها: pH، نان، شهرستان خدابنده